

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-127782

(43) 公開日 平成11年(1999)5月18日

(51) Int.Cl.⁶

識別記号

F I
A 2 3 F 3/14

審査請求 未請求 請求項の数 5 FD (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平10-89287
実願平9-9986の変更
(22)出願日 平成9年(1997)10月25日

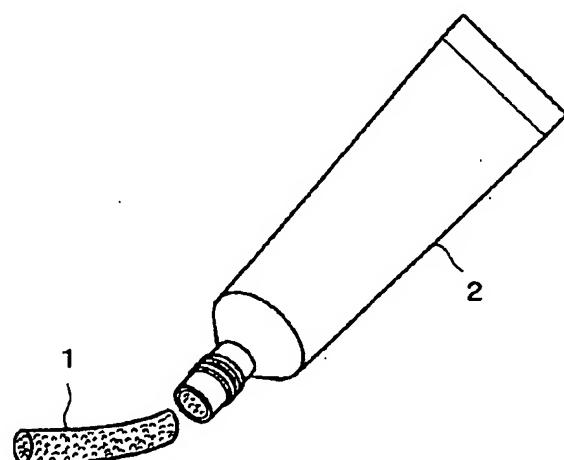
(71)出願人 597158702
三浦 直子
静岡県富士市横割 5 丁目10番31号
(72)発明者 三浦 直子
静岡県富士市横割 5 丁目10番31号

(54) 【発明の名称】 容器入り緑茶ペースト

(57) 【要約】

【課題】 湯または水に溶くだけで簡単に緑茶を丸ごと飲用することができ、しかも食品材料としても手軽に使用することができる、容器入り緑茶ペーストを得る。

【解決手段】 チューブ状容器に緑茶ペーストを注入し、小出しに分けて使用し、または、カップ状容器、袋状容器、スティック状容器に緑茶ペーストを注入し、1回毎の使い切り使用をする。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 緑茶ペーストを容器に注入し、小出し若しくは1回毎の使い切り使用し、飲用若しくは食材に使用することができることを特徴とする、容器入り緑茶ペースト。

【請求項2】 請求項1に記載の容器がチューブ状容器であることを特徴とする、容器入り緑茶ペースト。

【請求項3】 請求項1に記載の容器がカップ状容器であることを特徴とする、容器入り緑茶ペースト。

【請求項4】 請求項1に記載の容器が袋状容器であることを特徴とする、容器入り緑茶ペースト。

【請求項5】 請求項1に記載の容器がスティック状容器であることを特徴とする、容器入り緑茶ペースト。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、湯または水に溶かして飲用したり食品材料として使用されることが期待されるペースト状の緑茶（以後緑茶ペーストと言う）に関し、特に一般家庭用および携帯用に適した、容器入り緑茶ペーストに関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来より、日常的に愛飲されている緑茶を飲用する場合、きゅうす等の茶器に煎茶等の茶葉またはティーバッグを入れ、湯を注いで成分を抽出した後、湯呑みに入れ飲用している。また、粉末茶等のインスタント茶を飲用する場合は、湯呑みに該粉末茶を入れ、湯を注いで溶かした後飲用している。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、前記きゅうす等の茶器を用いて緑茶を飲用する場合、緑茶の成分を抽出するためには湯を注いでからしばらく待たなければならなかった。また、湯の温度が低すぎる場合にはさらに待つたり、若しくは成分そのものが有効に抽出できなかった。しかも、何杯も飲用する場合には成分が徐々に薄くなったり、一杯しか飲用しない場合には茶葉が無駄になってしまいうとい問題点があった。

【0004】また、粉末茶を飲用する場合は、該粉末茶がほこりの如く飛散しやすかったり、湯に溶いた状態において多少のざらつき感が残るとい問題点があった。

【0005】また、緑茶の成分であるカテキンに抗菌作用、殺菌作用、発ガン抑制作用、抗ウィルス作用、抗アレルギー作用または消臭作用等があるということにより緑茶が見直され、該効果を有効に得るために茶葉も食用され始めている。しかし、該茶葉を調理するにあたり、その都度すり鉢やフードプロセッサーを使用するなど手間が掛かるとい問題点があり、一般的に普及していない。

【0006】本発明は、以上に述べた問題点に鑑み成されたものであり、湯または水に溶くだけで簡単に緑茶を丸ごと飲用することができ、しかも一般家庭用食品材料

としても手軽に使用することが期待される、容器入り緑茶ペーストを提供することを目的とする。

【0007】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決するため、本発明の容器入り緑茶ペーストにおいては、チューブ状容器2に緑茶ペースト1を注入し、小出しに分けて使用し、または、カップ状容器3、袋状容器4、スティック状容器5に緑茶ペースト1を注入し、1回毎の使い切り使用をする。

10 【0008】なお、本発明に於いて緑茶ペースト自体の製造方法は問題とせず、例えば特開平7-67532や特開平7-351749若しくは特許登録第1769479号で述べられている製造方法にて製造された緑茶ペーストを使用することを前提としている。

【0009】

【実施例】本発明の実施例を図を用いて説明する。図1は本発明の容器入り緑茶ペーストの一実施例であるチューブ状容器入り緑茶ペーストの外観図である。前記特許公報等に述べられている製造方法により製造された緑茶ペースト1を、チューブ状容器2に注入する。

20 【0010】該チューブ状容器入り緑茶ペースト1は普段は冷蔵庫に保存しておき、使用時においては冷蔵庫より取り出し、必要量を押出して使用する。

【0011】緑茶を飲用するときは、該緑茶ペースト1を湯呑みに適量押出し、湯または水を注ぎ、溶かすだけで飲用できる。また、食品材料用としては、和え物、パン、天ぷらの衣、茶めし、納豆等アイデア次第であらゆる料理に混ぜて使用できる。

30 【0012】図2は本発明の容器入り緑茶ペーストの他の実施例を表す外観図であり、(a)はカップ状容器に注入したもの、(b)は袋状容器に注入したもの、(c)はスティック状容器に注入したものである。該容器は緑茶を飲用する場合の1回分の容量だけを注入したものであり、携帯用や1回毎の使い切り使用に於いて便利な形状である。

【0013】なお、上記で述べたチューブ状容器2やカップ状容器3、袋状容器4、スティック状容器5の使い切り容器の材質は、食品衛生上害のないものであればどのような種類の材質を用いても構わなく、光を遮断する材質であればさらに良い。また、同等の大きさや機能を持った容器であれば、他の形状の容器も包含するものである。

【0014】

【発明の効果】以上述べたように、本発明の容器入り緑茶ペーストを使用すれば、下記のような効果を奏する。
 ①緑茶の飲用時に於いて、1回分の量を湯呑みに入れ、湯または水を注いで溶くだけで飲用できるため、きゅうす等の茶器を使用した場合のように何杯も飲用する毎に味や香りが薄くなったり、1回しか飲用しないことによる茶葉の無駄がなくなる。

3

②食品材料として使用する場合に於いて、すり鉢やフードプロセッサーを使用して茶葉を粉碎する必要がなく、簡単かつ手早く使用することができる。しかも、粉末茶のように飛散することがない。

③緑茶に含まれる水溶性成分の他、食物繊維やビタミンA、ビタミンE等の不溶性成分すべてを手軽に丸ごと摂取できるため、抗菌作用、殺菌作用、発ガン抑制作用、抗ウィルス作用、抗アレルギー作用または消臭作用など各種効果を得ることができる。

④チューブ状容器または使い切り容器に注入包装したことにより、一般家庭用および携帯用として使い勝手が良い。

4

【図面の簡単な説明】

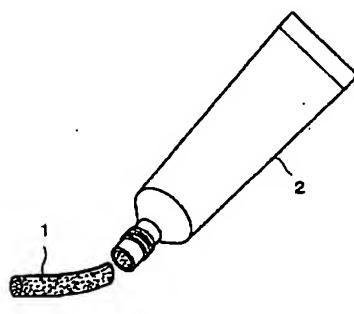
【図1】本発明の容器入り緑茶ペーストの一実施例であるチューブ状容器入り緑茶ペーストの外観図である。

【図2】本発明の容器入り緑茶ペーストの他の実施例を表す外観図である。

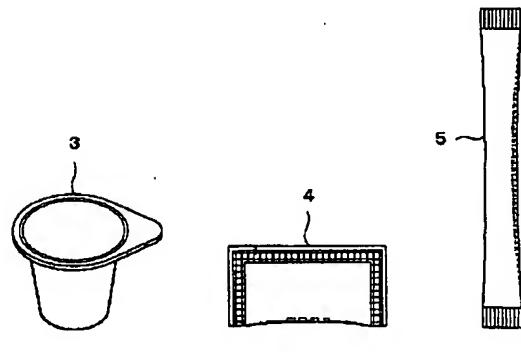
【符号の説明】

- 1 緑茶ペースト
- 2 チューブ状容器
- 3 カップ状容器
- 4 袋状容器
- 5 スティック状容器

〔図1〕



【图2】



PAT-NO: JP411127782A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 11127782 A

TITLE: GREEN TEA PASTE IN CONTAINER

PUBN-DATE: May 18, 1999

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
MIURA, NAOKO	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
MIURA NAOKO	N/A

APPL-NO: JP10089287

APPL-DATE: March 18, 1998

INT-CL (IPC): A23F003/14

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a green tea paste in a container capable of easily drinking the whole green tea by dissolving the paste with a hot water or water, and also readily utilizing as a material for a food.

SOLUTION: This green tea paste in a container is obtained by filling the green tea paste in a container and used by diving it as small portions, or used as a disposable way in each time by pouring the green tea paste 1 into a cup-shaped container, a bag-shaped container or a stick-shaped container.

COPYRIGHT: (C)1999,JPO